

Maispouarden-Involtini mit Roquefort-Polenta

Für zwei Personen

Für die Involtini:

2 Maispouardenbrüste	200 g Pouletgeschnetztes	1 Karotte
1 Knollensellerie	400 ml Sahne	1 Bund Basilikum
Öl	Salz	Pfeffer
Crushed Ice		

Für die Polenta:

150 g Schnellkoch-Polenta	100 g Roquefort-Käse	300 ml Milch
150 g Butter	500 ml Sahne	300 ml Gemüsefond
4 Zweige Thymian		

Für die Baby-Karotten:

5 Baby-Karotten	50 g Butter	100 g Zucker
-----------------	-------------	--------------

Für die Chorizojus:

200 g Chorizo-Salami	400 ml Rinderfond	200 ml Rotwein
1 EL Tomatenmark	1 Zweig Rosmarin	Öl

Die Maispouarde waschen, trockentupfen und einen Schmetterlingsschnitt machen. Poulet waschen, trockentupfen und in Stücke schneiden. Basilikum abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Aus dem Poulet-Geschnetztem, Sahne, Salz, Pfeffer, Crushed Ice und Basilikum eine Farce herstellen. Karotte und Sellerie schälen, von Enden befreien, in Brunoise schneiden und etwa ein Drittel für den Chorizojus beiseitelegen. Farce und Brunoise in die Pouarde füllen und erst in Alu-Folie, dann in Klarsichtfolie eindrehen. In ein Sous-vide Bad legen (95 Grad). Pouardenbrust nach 20 Minuten aus dem Bad nehmen, aus der Hülle entfernen und scharf in Öl anbraten. Schräg einschneiden.

Für die Polenta:

Polenta in Milch, Sahne und Gemüsefond aufkochen. Thymian abbrausen, trockenwedeln und die Zweige zum Aromatisieren zur Polenta geben. Roquefort und Butter unterheben.

Für die Baby-Karotten:

Baby-Karotten schälen und in einer Pfanne mit Butter und Zucker glasieren.

Für die Chorizojus:

Chorizo-Salami in Würfel schneiden und scharf in Öl anbraten. Restliche Sellerie- und Karottenwürfel (von oben) mitbraten. Tomatenmark dazugeben und alles mit Rotwein und Rinderfond ablöschen und weiterköcheln. Alles durch ein Sieb geben und mit Rinderfond abschmecken. Rosmarin abbrausen, trockenwedeln, fein hacken und dazu geben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Jörg Ackermann am 06. Januar 2020